LA POPULAR

NÔMADE TEMPLE

MENU CENAS/DINNER

18:30HRS - 22:30HRS

Entradas / Appetizers

Guacamole con chicharrón de atún / Guacamole with crispy tuna — $340
Con tortillas de maiz y atun fresco frito/With corn tortillas and fresh fried tuna

Ceviche mixto / Mixed ceviche — $410
Camarón, pescado, salsa de ají amarillo, aguacate, alcaparras fritas/ Shrimp, fish, yellow chili sauce, avocado, fried capers

Tartar de atún / Tuna tartare — $320
Aguacate, salsa de soya, chile / Avocado, soy sauce, chili.

Empanadas al horno de leña / Wood-fired empanadas — $220
Carne de res braseada, salsa criolla / Braised beef, creole sauce.

Tostada de camarón / Shrimp tostada — $375
Camarón, atún, aguacate, mayonesa de sriracha /Shrimp, tuna, avocado, sriracha mayonnaise.

Ensaladas / Salads

VG GF **Ensalada de la casa / House salad** — $280
Mix de lechugas, uva verde, aguacate, vinagreta de cítricos / Mixed lettuce, green grapes, avocado, citrus vinaigrette.

V GF **Ensalada de portobelo y queso burrata / Portobello and burrata salad** — $310
Arúgula, limón amarillo, tomates deshidratados /Arugula, lemon, sun-dried tomatoes.

Especiales / Specials

GF **Pollo orgánico a la parrilla / Organic grilled chicken** — $510
Zanahorias a la parrilla, tahini, salsa de cacahuate estilo chimichurri / Grilled carrots, tahini, peanut chimichurri sauce.

Gnocchi al horno de leña / Wood-fired gnocchi — $510
Estofado de res, salsa de tomate, burrata / Beef ragout, tomato sauce, burrata.

GF **Atún a la parrilla / Grilled tuna** — $445
Salsa de chipotle con nuez y queso de cabra / Chipotle sauce with walnut and goat cheese.

GF **Salmón a la parrilla / Grilled salmon** — $485
Vegetales a la parrilla, salsa de guayaba / Grilled vegetables, guava sauce.

GF **Rack de cordero y aligot / Lamb rack and aligot** — $660
Costillas de cordero a la parrilla con aligot de papa y chimichurri / Grilled lamb ribs with potato aligot and chimichurri

Pasta Orzo / Orzo pasta — $540
Camarón, queso Parmesano, bisque de pescado / Fish bisque, Parmesan cheese, prawn bisque.

V **Coliflor asada / Grilled cauliflower** — $240
Salsa de chile poblano rostizado, queso parmesano / Roasted Poblano pepper sauce, Parmesan cheese.

VG **Berenjena asada / Roasted eggplant** — $220
Jocoque, tomate deshidratado, salsa macha / Jocoque, sun-dried tomatoes, macha sauce.

De La Parrilla / From The Grill

Pesca del Día a la Parrilla / Grilled Catch of the Day $1.70/gr
Adobo rojo, vegetales a la parrilla / Red adobo, grilled vegetables.

Camarón / Shrimp (mínimo / minimum 300gr) $ 1.70/gr

Langostino / Prawns (mínimo / minimum 300gr) $ 2.5/gr

Langosta / Lobster $3.0/gr
Con pasta fresca, mantequilla avellanada, perejil / With fresh pasta, brown butter, parsley.

New York – $2.5/gr
Rib eye – $2.5/gr
Cowboy – $3.0/gr
Tomahawk – $3.0/gr

Con chips de yuca, salsa tártara, chimichurri / With yuca chips, tartara sauce, chimichurri.

Postres / Desserts

Tarta de dulce de leche / Dulce de leche tart — $225
Ganache de chocolate, dulce de leche, frutos rojos / chocolate ganache, dulce de leche, and red berries.

GF VG **Cheesecake vegano / Vegan cheesecake** — $225
Compota de frutos rojos, crumble de chocolate / Red berry compote, chocolate crumble.

V **Manzana verde / Green apple** — $225
Curd de lima local, helado de manzana verde, albahaca / Local lime curd, green apple ice cream, basil.

Helado de temporada / Seasonal ice cream — $190
Frutos de temporada y crumble de la casa / Seasonal fruits with house-made crumble.

Trabajamos con pescadores locales de la isla de Holbox , así como proveedores y granja orgánicas de la Península de Yucatan. Nuestros menús están basados en la temporada de los productos / We work closely with local fishermen, organic farms and suppliers in Yucatan Peninsula. Our menu is based on what the season provides.

V **Vegetariano** / Vegetarian
VG **Vegano** / Vegan
GF **Gluten Free**

---

*El consumo de platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo es bajo su propia responsabilidad. Precios en pesos mexicanos. IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. / *The intake of dishes made with raw or semi-raw egg, meat or fish is at your own risk. Prices in Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.

NÔMADE

TEMPLE